



Yaourts Maison

Valéry Drouet

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Yaourts Maison Valéry Drouet

Des yaourts maison comme chez le laitier et sans yaourtière ! Vous avez toujours rêvé de faire vos yaourts vous-même ? Larousse vous offre cette possibilité. Préparez des yaourts dans les 6 pots à l'ancienne fournis. Les couvercles colorés vous permettront de reconnaître les différents goûts. Laissez vous guider par le livre de recettes pour créer de délicieux yaourts à la confiture de lait ou encore au citron vert coco ainsi que des recettes de fromage frais comme du fromage blanc ou encore de la faisselle.

 [Download Yaourts Maison ...pdf](#)

 [Read Online Yaourts Maison ...pdf](#)

Yaourts Maison

Valéry Drouet

Yaourts Maison Valéry Drouet

Des yaourts maison comme chez le laitier et sans yaourtière ! Vous avez toujours rêvé de faire vos yaourts vous-même ? Larousse vous offre cette possibilité. Préparez des yaourts dans les 6 pots à l ancienne fournis. Les couvercles colorés vous permettront de reconnaître les différents goûts. Laissez vous guider par le livre de recettes pour créer de délicieux yaourts à la confiture de lait ou encore au citron vert coco ainsi que des recettes de fromage frais comme du fromage blanc ou encore de la faisselle.

Téléchargez et lisez en ligne Yaourts Maison Valéry Drouet

64 pages

Extrait

Valéry Drouet

Ma définition de la cuisine...

Passion et improvisation pour des mélanges inattendus...le résultat visuel est très important car on déguste toujours avec les yeux en premier...

Ma passion pour la cuisine...

Dès l'âge de 12-13 ans, j'adorais envahir la cuisine le mercredi pour réaliser des expériences... surtout en pâtisserie ! Puis à 14 ans, j'ai décidé de faire l'école hôtelière, jusqu'à 17 ans où j'ai commencé à travailler dans des restaurants gastronomiques à Paris, Londres, Beaulieu-sur-Mer, Rouen.

Mon métier de styliste culinaire...

Je travaillais dans le restaurant d'un grand studio de photo à Paris, car j'avais envie de devenir styliste culinaire, et par là-même devenir auteur de livres de cuisine pour partager mes recettes. J'ai alors rencontré Pierre-Louis Viel, un photographe avec qui j'ai fait mes premiers pas de styliste culinaire, sans formation particulière avec pour seul objectif de réussir pour le mieux. J'ai travaillé pour la presse, dans un premier temps, puis ensuite pour l'édition, avec Larousse entre autres, qui me fait maintenant confiance et me laisse réaliser de jolis livres : Étonnamment facile, aux recettes surprenantes et simples à la fois, Tians et gratins, avec ces recettes chaleureuses que l'on aime déguster entre amis ou en famille et Tendres et rigolotes charlottes ! pour les souvenirs d'enfants où la charlotte était le dessert du dimanche, ici revisitée dans des recettes originales.

Mes ingrédients préférés au quotidien...

J'adore la cuisine sucré-salé avec du miel et des épices ; dans un esprit plus franco-français, j'aime beaucoup l'huile d'olive : je cuisine et assaisonne tout avec elle !

Mes «trucs» pour réussir une recette...

Avoir envie de se faire plaisir et envie de faire plaisir à ceux que l'on va servir, ça marche toujours !

Un repas pour épater mes amis...

Je leur cuisine souvent un poisson en sauce avec des mélanges de goût asiatique et toujours un très bon dessert, c'est ce dont ils se souviennent le plus.

L'instrument de cuisine dont je ne peux pas me passer...

La mandoline, un outil professionnel formidable qui permet de tailler les légumes en différentes forme fines, régulières et avec une rapidité redoutable. Elle est toujours à portée de main dans ma cuisine.

Un blog ?

Je n'ai malheureusement pas le temps de tenir de blog ou de site. J'y pense mais il faudrait que je le fasse la nuit ! Présentation de l'éditeur

Un coffret qui comprend 6 pots à yaourt munis de couvercles et un livre avec 30 recettes dont : - 10 recettes de yaourts à préparer dans une yaourtière, ou même sans yaourt à la confiture de lait, yaourt au citron vert et coco avec de nombreuses suggestions d'accompagnements gourmands - 10 recettes de fromage frais, faciles et ne demandant aucun matériel spécifique : fromage blanc, faisselle, avec plusieurs idées de variantes parfumées - ainsi que 10 recettes comportant comme ingrédient du fromage frais ou du yaourt maison :

crostini de chèvre frais, tzatziki...

Download and Read Online Yaourts Maison Valéry Drouet #6PGRZX8NC3A

Lire Yaourts Maison par Valéry Drouet pour ebook en ligneYaourts Maison par Valéry Drouet
Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres,
livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne,
bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les
livres Yaourts Maison par Valéry Drouet à lire en ligne.Online Yaourts Maison par Valéry Drouet ebook
Téléchargement PDFYaourts Maison par Valéry Drouet DocYaourts Maison par Valéry Drouet
MobipocketYaourts Maison par Valéry Drouet EPub
6PGRZX8NC3A6PGRZX8NC3A6PGRZX8NC3A